

Julrevben - Costillas de Navidad

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 6 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Costillas: 2 kilos

Jengibre: c/n

Mantequilla: c/n

Salsa de soja: 100 cc

Canela: 1 Rama

Ajo: 2 Dientes

Jugo de Naranja: 1 y 1/2 Litro

Miel: 4 cdas

Preparación de la Receta

- En una olla poner a cocinar las costillas con el *jugo de naranja*, la *canela*, los *clavos*, el *ajo*, la *miel*, el *jengibre*, la *salsa de soja* y la *cebolla*.
- Cocinar hasta que estén tiernas las costillas.
- Retirar la carne y calentar la salsa hasta que reduzca.
- En una sartén o bandeja de horno con *mantequilla* calentar las costillas con la salsa.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/julrevben-costillas-de-navidad>